

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та
харчові технології»
другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 015 «Професійна освіта»
за спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології»
галузі знань 01 Освіта/Педагогіка**

**Освітня кваліфікація: магістр професійної освіти (за спеціалізацією
"Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та
харчові технології")**

**Професійна кваліфікація: викладач спеціальних дисциплін в закладах
вищої освіти, педагог професійного навчання**

Форма навчання: денна/заочна

Термін навчання: 1 рік 5 міс.



**ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ УНІВЕРСИТЕТУ
Голова вченої ради
В. С. Курило
(протокол № 11 від «26» червня 2020 р.)**

**Освітньо-професійна програма вводиться в дію
з 01 вересня 2020 р.**

**В.о. ректора _____ С. В. Савченко
(наказ № 86-ОД від «26» червня 2020 р.)**

Старобільськ – 2020

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

другого рівня вищої освіти
за спеціальністю 015 «Професійна освіта»
за спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»
галузі знань 01 Освіта/Педагогіка

Освітня кваліфікація: магістр професійної освіти (за спеціалізацією "Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології")

Професійна кваліфікація: викладач спеціальних дисциплін в закладах вищої освіти, педагог професійного навчання

Форма навчання: денна/заочна

Термін навчання: 1 рік 5 міс.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з науково-педагогічної роботи
ДЗ «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка»

_____ Д. В. Ужченко
"____" _____ 2020 р.

В.о. завідувача навчального відділу

_____ В. В. Леснова
"____" _____ 2020 р.

ПЕРЕДМОВА

РОЗРОБЛЕНО проектною групою спеціальності 015 «Професійна освіта» за спеціалізацією за спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» у складі:

1. Гарант програми (керівник проектної групи) – **Крамаренко Дмитро Павлович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти, ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»

2. **Бурдун Віктор Васильович**, кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри технологій виробництва і професійної освіти, ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

3. **Ревякіна Ольга Олександрівна** – кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».

Програму обговорено на засіданні кафедри технологій виробництва і професійної освіти
Протокол від «15» червня 2020 р. № 11

Програму схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму
Протокол від «18» червня 2020 р. № 12

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Коваленко Юлія Борисівна, директор Рубіжанського індустріально-педагогічного коледжу
2. Потопа Анатолій Григорович, директор СТОВ «Артемівське».

Правила прийому на навчання за ОПП з урахуванням її особливостей.

Вимоги щодо попередньої освіти: освітній ступінь «бакалавр», ОКР спеціаліст, освітній ступінь магістра (перехресний вступ) – за результатами вступних випробувань.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 015 «Професійна освіта» за спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму Кафедра технологій виробництва і професійної освіти
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Другий (магістерський) рівень вищої освіти Освітня кваліфікація: магістр професійної освіти (за спеціалізацією "Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології") Професійна кваліфікація: викладач спеціальних дисциплін в закладах вищої освіти, педагог професійного навчання
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології
Тип диплома та обсяг освітньо-професійної програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання – 1 рік 5 місяців
Наявність акредитації	Сертифікат про акредитацію: серія НД № 1389619. Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 2 березня 2017 року протокол № 124 (наказ МОН України від 13.03.2017 р. № 375), з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Харчові технології). Термін дії сертифіката до 1 липня 2022 року Сертифікат про акредитацію: серія НД № 1389621. Відповідно до рішення Акредитаційної комісії від 2 березня 2017 року протокол № 124 (наказ МОН України від 13.03.2017 р. № 375), з галузі знань (спеціальності) 01 Освіта/Педагогіка 015 Професійна освіта (Технологія виробництва і переробка продуктів сільського господарства). Термін дії сертифіката до 1 липня 2022 року.
Цикл/рівень	7 рівень Національної рамки кваліфікацій, другий цикл вищої освіти Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти
Передумови	Вимоги щодо попередньої освіти: освітній ступінь «бакалавр», ОКР спеціаліст, освітній ступінь магістра (перехресний вступ) – за результатами вступних випробувань.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньо-професійної програми	Програма діє на період навчання
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньо-професійної програми	http://luguniv.edu.ua
2. Мета освітньо-професійної програми	
Забезпечити якісну підготовку в галузі Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 «Професійна освіта» за спеціалізацією 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології», підготувати студентів для освітньої, науково-методичної, дослідницької і управлінської діяльності, спрямованої на поширення й збереження національних і регіональних традицій і національної ідентичності. Передбачає набуття загальних і фахових компетентностей, здобуття фундаментальних та професійно-	

орієнтованих знань та вмінь, здатність успішно здійснювати професійну діяльність в освітній галузі, аграрному виробництві, харчовій і переробній промисловості та ресторанному господарстві

3. Характеристика освітньо-професійної програми

Предметна область
(галузь знань,
спеціальність,
спеціалізація
(за наявності))

Галузь знань – 01 Освіта/Педагогіка,
спеціальність – 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)»,
спеціалізація – 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»
Освітня програма є мультидисциплінарною, де освітні компоненти загальної підготовки складають 9 кредитів ЄКТС (10 % від загального обсягу ОПП); освітні компоненти професійної підготовки складають 54 кредити ЄКТС (60 % від загального обсягу ОПП); практика складає 12 кредитів ЄКТС (13 % від загального обсягу ОПП), державна підсумкова атестація складає 15 кредитів ЄКТС (17 % від загального обсягу ОПП).
Об’єкт вивчення: процес організації навчально-виховної, методичної, дослідницько-інноваційної та педагогічної діяльності у закладах професійно-технічної та вищої освіти і професійної та науково-дослідної діяльності в освітній галузі, аграрному виробництві, харчовій і переробній промисловості та ресторанному господарстві.
Цілі навчання: є формування та розвиток загальних і професійних компетентностей в освітній галузі, аграрному виробництві, харчовій і переробній промисловості та ресторанному господарстві, що відповідають сучасному рівню техніки і технології з врахуванням мінливих умов що характеризується комплексністю та невизначеністю вимог.
Теоретичний зміст предметної області: предметної області включає основні поняття, концепції, принципи педагогічної та технічної науки відповідної галузі.
Здобувач вищої освіти має навчитися застосовувати і використовувати сучасні технічні засоби навчання, а також сучасне промислове та дослідне обладнання в предметній галузі освіти, аграрному виробництві, харчовій і переробній промисловості та ресторанному господарстві.
Методи, методики та технології: методи відповідних наук. Освітні технології та методики формування ключових і предметних компетентностей, моніторингу педагогічної діяльності та аналізу педагогічного досвіду, проведення освітньої діагностики, ефективних способів взаємодії всіх учасників освітнього процесу.
Інструменти та обладнання: Обладнання та устаткування, необхідне для формування ключових і предметних компетентностей, технічні засоби навчання, друковані та Інтернет-джерела інформації необхідні в освітньому процесі; бази закладів освіти для проведення педагогічної і науково-педагогічної практики.

Орієнтація освітньо-професійної програми

Міждисциплінарна та професійна підготовка здобувачів вищої педагогічної освіти, формування фахових компетентностей майбутніх викладачів ЗВО, педагогів професійного навчання, умінь та навичок ведення професійної і дослідницької діяльності в

	освітній галузі, аграрному виробництві, харчовій і переробній промисловості та ресторанному господарстві.
Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації	Акцент ОПП робиться на здатності забезпечувати управління процесами навчальної діяльності, виховання та розвитку особистості учнів закладів професійної освіти і студентів закладів вищої освіти та виробничої і дослідницько-інноваційної діяльності в освітній галузі, аграрному виробництві, харчовій і переробній промисловості та ресторанному господарстві. Ключові слова: освіта, компетентності, дослідження, програмні результати навчання, педагогічна діяльність, виробнича діяльність, дослідницько-інноваційна діяльність.
Особливості програми	Програма виконується в активному навчально-дослідницькому середовищі, зорієнтована на підготовку фахівців для закладів вищої і професійної освіти. Формування професійної компетентності здобувачів вищої освіти в освітній галузі, аграрному виробництві, харчовій і переробній промисловості та ресторанному господарстві.
4. Придатність випускників працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускників програми призначено для викладацької, навчально-виховної, науково-методичної, дослідницької й управлінської діяльності в системі освіти України відповідно до отриманої спеціальності. Магістри можуть працювати викладачами (асистентами) у вищих навчальних закладах I-IV рівнів акредитації.</p> <p>Згідно Національного класифікатора України, (Класифікатор професій (ДК 003:2010) зі змінами 2019 року) випускники можуть працювати за такими професіями:</p> <p>КП 2310.2 Викладач закладу вищої освіти; Асистент;</p> <p>КП 2320 Викладач закладу професійної (професійно-технічної) освіти;</p> <p>КП 33 Фахівці у галузі освіти;</p> <p>КП 2351.2 Викладач (методи навчання); Методист;</p> <p>КП 2352 Інспектор-методист; Інспектор закладів професійної (професійно-технічної) освіти;</p> <p>КП 2359.1 Молодий науковий співробітник, Науковий співробітник; Науковий співробітник-консультант;</p> <p>КП 2213.1 Агроном-дослідник;</p> <p>КП 2213.2 Сільськогосподарський дорадник;</p> <p>КП 2145.1 Інженер-дослідник із механізації сільського господарства;</p> <p>КП 2213.2 Інженер-технолог з виробництва та переробки продукції тваринництва;</p> <p>КП 2213.2 Технолог-дослідник з виробництва та переробки продукції тваринництва;</p> <p>КП 2213.2 Технолог-дослідник зі зберігання та первинної переробки продукції рослинництва;</p> <p>КП 3570 Фахівці з технології харчування;</p> <p>КП 1225 Начальник виробництва (на підприємстві харчування);</p> <p>КП 1210.1 Керуючий підприємством харчування;</p> <p>КП 1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею та ін.).</p>

Подальше навчання	Можливість навчання за відповідною програмою на 8 рівні Національної рамки кваліфікацій та третьому циклу вищої освіти Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Програмою передбачено студентоцентроване навчання (<i>student-centered education</i>), компетентнісний підхід в побудові та реалізації навчальних програм (<i>competence-based approach</i>), навчання, орієнтованому на результат (<i>result-based education</i>) та проблемно зорієнтоване навчання. При викладанні використовуються такі форми навчання: лекції, семінари, практичні, лабораторні заняття, індивідуальна, самостійна і науково-дослідна робота, самоосвіта, науково-педагогічна, педагогічна практика, навчальні екскурсії, підготовка магістерської роботи.
Оцінювання	Поточне та проміжне оцінювання навчальних досягнень здійснюється за національною шкалою, за 100-бальною шкалою та оцінками ЄКТС. Поточний контроль передбачає оцінювання усних і письмових відповідей, результатів комп'ютерного тестування, захисту виконаних творчих завдань, презентацій, проєктів. Проміжний контроль передбачає виконання модульних робіт письмово або у вигляді комп'ютерного тестування, звіту з практик, здачу семестрових заліків або іспитів, які обов'язково враховують поточну успішність студентів та результати модульних робіт. Вихідний контроль передбачає складання комплексного випускного іспиту, написання та захист випускної кваліфікаційної роботи магістра.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК 1. Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у освітній галузі, аграрному виробництві, харчової і переробної промисловості та ресторанному господарстві або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу. ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність бути критичним і самокритичним. ЗК 7. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації. ЗК 8. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 9. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК 10. Здатність працювати в команді. ЗК 11. Здатність працювати автономно. ЗК 12. Здатність розробляти проєкти та управляти ними. ЗК 13. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Фахові компетентності спеціальності (ФК)

- ФК 1.** Управління змінами.
- ФК 2.** Здатність розпізнавати та аналізувати нові проблеми та планувати стратегії їх вирішення.
- ФК 3.** Компетентність у плануванні, розробці та проведенні досліджень, починаючи з етапу розпізнавання проблеми і закінчуючи оцінкою результатів дослідження, можливість вибору відповідних методик та процедур.
- ФК 4.** Навички пошуку інформації стосовно первинних та вторинних джерел інформації, включаючи пошук інформації шляхом он-лайн комп'ютерного пошуку.
- ФК 5.** Міжособистісні навички, що стосуються здатності взаємодіяти з іншими людьми та брати участь у командній роботі.
- ФК 6.** Можливість планувати, проектувати та виконувати дослідницькі проекти.
- ФК 7.** Навички подання наукового матеріалу та аргументів у письмовій та усній формі для ознайомленої аудиторії.
- ФК 8.** Навички розрахунку та обчислення, включаючи такі аспекти, як аналіз помилок, оцінка порядку за розмірами та правильне використання одиниць вимірювання
- ФК 9.** Здатність самостійно отримувати навички, необхідні для продовження професійного розвитку.
- ФК 10.** Можливість ефективної участі в міждисциплінарних командах, що працюють над проектами
- ФК 11.** Здатність критично аналізувати освітні теорії та проблеми політики систематично.
- ФК 12.** Здатність розуміти та застосовувати навчальні теорії та методик як основу для загальної та конкретної навчальної діяльності
- ФК 13.** Здатність забезпечувати освіту цінностей, громадянства та демократії та відображати власну систему цінностей
- ФК 14.** Здатність робити відповідні освітні дослідження в різних контекстах
- ФК 15.** Здатність керувати навчальними / розвивальними проектами
- ФК 16.** Можливість керувати або координувати мультидисциплінарний навчальний колектив.
- ФК 17.** Здатність розуміти тенденції в освіті та вміти розпізнавати їх потенційні наслідки.
- ФК 18.** Знання предмета / предметів, які будуть викладатися.
- ФК 19.** Здатність ефективно спілкуватися з групами та окремими людьми
- ФК 20.** Можливість використовувати сучасні електронні засоби навчання, дистанційне навчання та інтегрувати їх у навчальне середовище.
- ФК 21.** Можливість створити навчальне середовище з кліматом, сприятливим для навчання.
- ФК 22.** Можливість проектувати та впроваджувати освіту, яка інтегрує людей з конкретними потребами.
- ФК 23.** Можливість проектувати експериментальні та спостережливі дослідження та аналізувати отримані з них дані.
- ФК 24.** Вміти розуміти соціально пов'язані проблеми, що стоять перед професією, та розуміти етичні особливості дослідження та

	<p>професійної діяльності та її відповідальність за охорону здоров'я та навколишнє середовище.</p> <p>ФК 25. Вміти працювати з високим ступенем самостійності, навіть беручи на себе відповідальність у плануванні проєктів та в управлінні структурами</p> <p>ФК 26. Здатність ефективно організовувати та контролювати технологічний процес на переробному або виробничому підприємстві.</p> <p>ФК 27. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання й практичні навички для розв'язання типових задач зі спеціальності, вести виробництво екологічно чистої та органічної продукції, використовувати наукові основи безвідходних технологій.</p> <p>ФК 28. Здатність використовувати спеціальне технологічне обладнання, вміти його доглядати й контролювати.</p> <p>ФК 29. Здатність на підставі знань про сучасні харчові інгредієнти формувати й розвивати інновації в харчових технологіях, створювати харчові продукти.</p> <p>ФК 30. Здатність на підставі знань з моделювання процесів та технологій проєктувати й створювати відповідні сучасні підприємства галузі.</p> <p>ФК 31. Здатність на підставі відповідних знань й вмінь запроваджувати сучасні технології зберігання і консервування сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.</p>
--	--

7. Програмні результати навчання

<p>ПРН 1. Знає теоретичні основи методології наукових досліджень.</p> <p>ПРН 2. Знає сучасні освітні компоненти циклів загальної і професійної підготовки в обсязі, необхідному для вирішення науково-методичних, педагогічних і організаційно-управлінських завдань.</p> <p>ПРН 3. Знає психолого-педагогічні аспекти навчання, виховання та розвитку учнів (студентів) закладів професійної та вищої освіти, методика викладання спеціальних дисциплін.</p> <p>ПРН 4. Знає новітні педагогічні ідеї, підходи до організації освітнього процесу, сучасні особистісно-зорієнтовані, розвивальні, креативні технології.</p> <p>ПРН 5. Знає та розуміє основи сучасних технологій виробництва, напрямки розвитку науки і техніки.</p> <p>ПРН 6. Здатен проводити педагогічні наукові дослідження, обробляти отримані дані, впроваджувати результати дослідження в освітнє середовище ЗПТО і ЗВО.</p> <p>ПРН 7. Здатність використовувати форми, методи, технології та враховувати принципи науково-педагогічних досліджень, виявляти тенденції розвитку подій та прогнозувати розвиток педагогічних процесів у системі професійної і вищої освіти та підвищення професійної майстерності викладача, менеджера.</p> <p>ПРН 8. Здатність з'ясувати причинно-наслідкові зв'язки, аналізувати й узагальнювати новітню наукову інформацію для здійснення планованого та доцільного наукового пошуку в певних науках та предметних сферах пізнання.</p> <p>ПРН 9. Здатність організовувати ефективний освітній процес у закладах вищої освіти, застосовувати різноманітні методи активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів, впроваджувати сучасні педагогічні технології, методи, форми та засоби в освітній процес.</p> <p>ПРН 10. Здатен застосовувати сучасні освітні методи та технології, прогресивні форми організації освітнього процесу у ЗПТО і ЗВО.</p> <p>ПРН 11. Здатен впроваджувати інновації в освітню та наукову діяльність.</p>

- ПРН 12.** Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у своїй предметній області.
- ПРН 13.** Здатний проектувати психологічно безпечне й комфортне освітнє середовище, ефективно працювати автономно та в команді.
- ПРН 14.** Здатність з урахуванням співвідношень цілей, часу й простору планувати та організовувати власну професійну діяльність, а також діяльність учнів чи підлеглих у галузі освіти, виробничій галузі, сфері послуг, забезпечуючи необхідні умови для застосування просторово-часових, матеріально-технічних, фінансово-економічних та інших ресурсів.
- ПРН 15.** Здатність самостійно планувати, організовувати та проводити наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах, прогнозувати та оцінювати отримані результати.
- ПРН 16.** Здатність організовувати роботу наукових, науково-практичних заходів (семінарів, конференцій, форумів, конгресів, виставок, круглих столів тощо).
- ПРН 17.** Здатний вчитися упродовж життя і вдосконалювати з високим рівнем автономності здобуті під час навчання компетентності.
- ПРН 18.** Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів освітнього й виробничого процесів.
- ПРН 19.** Здатність генерувати оригінальні, творчі ідеї щодо вирішення педагогічних та виробничих ситуацій.
- ПРН 20.** Здатність приймати участь в підготовці графіків робіт, замовлень, заявок, інструкцій, пояснювальних записок, карт, схем, освітніх документів тощо, а також встановленої звітності за затвердженими формами й у визначені терміни як для освітнього, так і для виробничого процесів.
- ПРН 21.** Здатність розроблювати і реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування.
- ПРН 22.** Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Більше 75% науково-педагогічних працівників, залучених до реалізації освітньо-професійної програми мають науковий ступінь та/або вчене звання, мають відповідну базову освіту, необхідну кількість публікацій у фахових, науково-метричних виданнях, беруть активну участь у науково-практичних конференціях різного рівня (міжнародних, всеукраїнських, регіональних), займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників. Підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників відбувається згідно плану підвищення кваліфікації професорсько-викладацького складу кафедри технологій виробництва та професійної освіти.
Матеріально-технічне забезпечення	Наявна матеріально-технічна база, обладнання та устаткування, яке необхідне для проведення всіх видів лабораторної, практичної, дисциплінарної та міждисциплінарної підготовки та науково-дослідної роботи студентів; комп'ютерні класи, технічні засоби навчання, спеціалізовані лабораторії, майстерні, наочні посібники, сучасні прикладні програми для формування предметних компетентностей вчителя трудового навчання та викладача загально-технічних і спеціальних дисциплін у ЗВО.

	Наявна соціально-побутова інфраструктура
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<p>Офіційний сайт ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»</p> <p>Використання віртуального навчального середовища ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (Moodle) та авторських розробок науково-педагогічних працівників.</p> <p>Використання сучасних прикладних комп'ютерних програм</p> <p>Точки бездротового доступу до мережі Інтернет.</p> <p>Наукова бібліотека, читальні зали.</p> <p>Освітньо-професійна програма, навчальний план; графік навчального процесу; робочі програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану; комплекс навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану; програми практик; методичні матеріали для проведення підсумкової атестації здобувачів; критерії оцінювання рівня підготовки; пакети комплексних контрольних робіт.</p>
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах у межах України.
Міжнародна кредитна мобільність	Можлива у рамках програми ЄС Єразмус+ (проведення закордонних практик з укладанням угод щодо академічної мобільності за встановленою формою)
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	У межах ліцензованого обсягу спеціальності та за умови попередньої мовної підготовки.

2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1	Логіка та методологія наукового пізнання	3	екзамен
ОК 2	Педагогіка вищої школи	6	залік
ОК 3	Методика викладання спеціальних дисциплін	6	екзамен
ОК 4	Інноваційні технології в переробці продукції сільського господарства та харчовій промисловості	6	екзамен
ОК 5	Інноваційний інжиніринг підприємств переробної і харчової промисловості та закладів ресторанного господарства	6	екзамен
ОК 6	Проектування технологічних процесів в АПК	6	екзамен
ОК 7	Мехатронні системи техніки АПК	6	екзамен
ОК 8	Виконання кваліфікаційної роботи	13,5	залік
ОК 9	Педагогічна практика	6	диф. залік
ОК 10	Науково-педагогічна практика	6	диф. залік
ОК 11	Захист випускної кваліфікаційної роботи магістра	1,5	захист ВКРМ
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		66	
Вибіркові компоненти ОПП *			
Цикл загальної підготовки			
ВК 1.1	Здобувачі освіти вільно обирають будь-які освітні компоненти із загального запропоновано списку з огляду на те, що сумарна кількість кредитів за обраними дисциплінами цього циклу має становити 6.	3	залік
ВК 1.2		3	залік
Цикл професійної підготовки			
ВК 2.1	Здобувачі освіти вільно обирає будь-які освітні компоненти із загального запропоновано списку з огляду на те, що сумарна кількість кредитів за обраними дисциплінами цього циклу має становити 18.	3	залік
ВК 2.2		3	залік
ВК 2.3		3	залік
ВК 2.4		3	залік
ВК 2.5		3	залік
ВК 2.6		3	залік
Загальний обсяг вибірових компонент:		24	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ		90	

*Згідно із Законом України «Про вищу освіту» здобувачі освіти мають право на «вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної

кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. При цьому здобувачі певного рівня вищої освіти мають право вибирати навчальні дисципліни, що пропонуються для інших рівнів вищої освіти, за погодженням з керівником відповідного факультету чи підрозділу».

2.2. Структурно-логічна схема ОПП

Семестр	Освітні компоненти
1	Логіка та методологія наукового пізнання Педагогіка вищої школи Методика викладання спеціальних дисциплін Інноваційні технології в переробці продукції сільського господарства та харчовій промисловості Проектування технологічних процесів в АПК Виконання кваліфікаційної роботи
2	Інноваційний інжиніринг підприємств переробної і харчової промисловості та закладів ресторанного господарства Педагогічна практика Дисципліна з1 Дисципліна з2 Дисципліна п1 Дисципліна п2 Дисципліна п3 Виконання кваліфікаційної роботи
3	Мехатронні системи техніки АПК Науково-педагогічна практика Дисципліна п4 Дисципліна п5 Дисципліна п6 Виконання кваліфікаційної роботи Захист випускної кваліфікаційної роботи

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестацію випускників освітньо-професійної програми «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» спеціальності 015 «Професійна освіта» спеціалізації 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» проводять у формі складання комплексного випускного іспиту зі спеціальності та захисту кваліфікаційної роботи та завершують врученням документа встановленого зразка про присудження здобувачеві освітнього ступеня магістра з присвоєнням кваліфікації: магістр професійної освіти (за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»), викладач спеціальних дисциплін в закладах вищої освіти, педагог професійного навчання. Атестацію здійснюють відкрито й публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ЗК 1.	+	+	+					+	+	+	+
ЗК 2.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 3.	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 4.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 5.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 6.	+	+	+					+	+	+	+
ЗК 7.				+	+	+	+	+			
ЗК 8.		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 9.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 10.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 12.		+	+			+		+			
ЗК 13.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 1.		+	+	+	+			+	+	+	
ФК 2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК 3.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 4.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ФК 5.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 6.	+	+	+	+	+	+		+			
ФК 7.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 8.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 9.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 10.	+	+	+					+			
ФК 11.		+	+						+	+	
ФК 12.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 13.	+	+	+								
ФК 14.	+	+	+						+	+	
ФК 15.	+	+	+						+	+	
ФК 16.	+	+	+						+	+	
ФК 17.	+	+	+						+	+	
ФК 18.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 19.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 20.	+	+	+						+	+	+
ФК 21.	+	+	+						+	+	
ФК 22.	+	+	+						+	+	
ФК 23.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 24.	+			+	+			+	+	+	
ФК 25.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФК 26.				+	+	+	+	+			
ФК 27.				+	+	+	+	+			
ФК 28.				+	+	+	+	+			
ФК 29.				+	+			+			
ФК 30.					+	+	+	+			
ФК 31.				+	+	+		+			

4. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11
ПРН 1.	+	+	+	+							
ПРН 2.		+	+					+	+	+	+
ПРН 3.		+	+					+	+	+	+
ПРН 4.		+	+					+	+	+	+
ПРН 5.				+	+	+	+	+			+
ПРН 6.		+	+					+	+	+	+
ПРН 7.		+	+					+	+	+	+
ПРН 8.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 9.		+	+					+	+	+	+
ПРН 10.		+	+					+	+	+	+
ПРН 11.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 12.				+	+	+	+	+			+
ПРН 13.		+	+					+	+	+	+
ПРН 14.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 15.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 16.	+		+	+	+			+	+	+	+
ПРН 17.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 18.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 19.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 20.				+	+	+	+	+			+
ПРН 21.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 22.				+	+	+	+	+			+